



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

KIRMIZI LAHANA TURŞUSU

2 kg kırmızı lahana (ince doğranmış)
1 su bardağı tuz
200 gr (1 su bardağı) rafine yağ
1 limon (dilimlenmiş)
2 defne yaprağı
1 litre (5 su bardağı) sirke

Lahanaları büyük ve yayvan bir tepsiye dizip, üstüne tuzu serperek, 5-6 dakika lahanaları tuzla ovunuz. Lahanaları bol suyla 3-4 kez yıkayıp, bütün tuzunu akıttıktan sonra bir kevgire çıkarıp, fazla sularını süzdürünüz. Süzölmüş lahanaları temiz bir cam kavanoza doldurup, üstüne rafine yağ, limon dilimleri, defne yaprakları ve sirkeyi ekleyiniz. Ağırılık yaparak kavanozun ağzını sıkıca kapatıp, serin ve nemsiz bir yerde 3-4 gün beklettikten sonra, turşunuzu servis ediniz.

[ML® Lahana Turşusu Videosu](#)



Fotoğraf "Düzağaç" tarafından gönderildi. 08.02.2021